

"Success is born out of arrogance but greatness comes from humility"

Marco Pierre White

A LA CARTE

VOORGERECHTEN

3 voorgerechten naar keuze
à €45

MAKREEL Licht gerookte tartaar van makreel Vinaigrette van mierikswortel en koriander olie gepekelde granny smith	KNOLSELDERIJ Knolselderij gegaard in zoutkorst beurre blanc van gefermenteerde knolselderij Gezouten yoghurt & citroen
RATATOUILLE Smaken van de klassieke ratatouille Vinaigrette van dashi azijn en knoflookolie	FOREL Zacht gegaarde forel van "t'Smallert" Rauw gemarineerde venkel en crème Saus van garam masala
ZWEZERIK Artisjok bereidingen Eigen jus geparfumeerd met getoast hooi Specerijen & yuzu	GEBAKKEN GANZELEVER Gelakt met rabarber en miso, warm roodfruit & brioche
SPRUITEN Spruiten gebakken in hooiboter en omhult met spinazie, vlierbessen, mosterdzaad en jus van gefermenteerd kool en prei sap zolderspek olie	KAVIAAR 30 gram "Royal Oscietra" kaviaar Krokante aardappel met algenpoeder € 60 supplement

HOOFDGERECHTEN

€ 40 per gerecht

ZWEZERIK Artisjok bereidingen Eigen jus geparfumeerd met getoast hooi Specerijen & yuzu	ANJOU DUIF Gewekte besjes, bereidingen van rode biet parfait van ganzenlever, boutjes apart bereid krachtige duivenjus met specerijen
SKREI Zachtgegaarde skrei met bloemkool bereidingen, dashi boter & bonito ---	ZEEBAARS Gebakken zeebaars met tomaten risotto Warme aioli en courgette
10 gram "Royal Oscietra" kaviaar € 25 supplement	

Wij hebben er respect voor als u kiest voor een eigen eetgewoonte, of door een allergie tot een aangepaste eetcultuur gedwongen bent. Als u ons tijdig inlicht doen wij ons uiterste best om het menu voor u aan te passen; extra ingrediënten die daartoe nodig zouden zijn, worden apart verrekend. De samenstelling van onze recepturen kan dagelijks wijzigen.

Vanaf 6 personen serveren wij enkel een menu.

MENU

MAKREEL

avocado – granny smith – mierikswortel – koriander

KNOLSELDERIJ

in zoutkorst gegaard - gezouten yoghurt & citroen
gefermenteerde knolselderij beurre blanc

FOREL **

zacht gegaard - venkel - garam masala jus

WINTER KABELJAUW (SKREI) *

bloemkool - dashi boter – bonito

5 gram "Royal Oscietra" kaviaar

€ 15 supplement

ZWEZERIK **

yuzu - artisjok - eigen jus geparfumeerd met hooi

ANJOU DUIF

geweekte besjes - bietjes - krachtige duivenjus.

HAZELNOOT *

chocolade - peer

NEDERLANDS TROTS

koffie – passievrucht - chocolade

4 gangen 65 met geselecteerde wijnen 99

* 6 gangen 85 met geselecteerde wijnen 135

** 8 gangen 105 met geselecteerde wijnen 170

Extra gang kaas van onze kaaswagen a 16,-

Kaas in plaats van één dessert, 8,00 supplement

Kaas in plaats van twee desserts, 6,00 supplement

Voor wijzigingen in het menu wordt een toeslag berekend.

Het menu wordt enkel per gehele tafel geserveerd.

MENU JRE "THE FULL MONTY"

9 gangen menu*
passende wijnen
onbeperkt mineraalwater
koffie/thee servies
friandises

€199 per persoon

*inclusief selectie van onze kaaswagen